Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Рисование и лепка

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от 02 «сентября» 2020
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09 «сентября» 2020

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Гадаева М.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для подготовки учебной дисциплины Рисование и лепка.

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Рисование и лепка. ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения программы УД у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрировать навыки объёмного мышления, при приготовлении полуфабрикатов различных способов нарезки из овощей, полуфабрикатов различных форм из мяса, птицы, рыбы.	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрировать навыки оформления готовых блюд и кулинарных изделий. Применение различных приёмов декорирования, создание композиции на тарелке с учётом сочетания цвета, форм, текстуры.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрировать навыки оформления готовых блюд и кулинарных изделий. Применение различных приёмов декорирования, создание композиции на тарелке с учётом сочетания цвета, форм, текстуры.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрировать навыки оформления готовых блюд и кулинарных изделий. Применение различных приёмов декорирования, создание композиции на тарелке с учётом сочетания цвета, форм, текстуры	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий, использовать современные методы декора. Создание цельной композиции кондитерского изделия, с	

и форм обслуживания.	учётом цвета, формы, текстуры.	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по	

развитие	профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или	

	интересующие профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– Выявление достоинств и недостатков коммерческой идеи, презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 3. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности	Способность выполнять - упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы	Практические и самостоятельные работы, тестирования, фронтальный письменный/устный опрос по теории.
Уметь: выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий	Способность рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции	
Уметь: подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий	Способность рисовать торты, пирожные различной конфигурации, используя выразительные средства композиции	
Знать: основы изобразительной грамоты	Знание основ изобразительной грамоты	Практические и самостоятельные работы, тестирования, фронтальный письменный/устный опрос по теории.
Знать: технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие	Знание техники выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов	
Знать: основы разработки композиции украшения изделия	Знание композиции в рисунке, последовательность работы над рисунком изделия	
Знать: закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий	Знание законы композиции, выразительных средств композиции	
Знать: основные свойства цвета	Знание основных свойств цвета	
Знать: основы композиции	Знание композиции тортов и	

тортов и пирожных	пирожных	

1.3 Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы УД является дифференцированный зачёт, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного практического задания).

II КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 5. Контроль и оценка освоения УД Рисование и лепка

Элемент УД (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
Раздел 1. Рисунок **Тема 1.1** Основы рисования **Тема 1.2.** Рисунок с натуры **Тема 1.3.** Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий **Раздел 2. Лепка** **Тема 2.1.** Основы и техника лепки	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях	**Уметь:** -пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; -выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий; -подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий . **Знать:** -основы изобразительной грамоты -технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие -основы	дифференцированный зачёт	Для дифферинцированного зачета билеты состоят из трех заданий: два теоретических вопроса и одного праткического задания.	**Уметь:** пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; -выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий; -подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий . **Знать:** -основы изобразительной грамоты -технику рисунка и последовательность нанесения его

		разработки композиции украшения изделий - закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий -основные свойства цвета -основы композиции тортов и пирожных			на кондитерское изделие -основы разработки композиции украшения изделий - закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий -основные свойства цвета -основы композиции тортов и пирожных

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по УД

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного практического задания).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Объясните технику рисунка и технику нанесения различных линий. Перечислите материалы для рисования
2. Раскройте понятие «орнамент», его виды.
3. Проанализируйте технику рисования с натуры.
4. Раскройте понятие о цвете, о светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.
5. Проанализируйте выразительные средства композиции. Современные направления в оформлении тортов
6. Перечислите виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов
7. Раскройте основы лепки. Последовательность лепки растительного орнамента и объёмных фигур

Примерный перечень практических заданий

1. Используя макет кондитерского изделия, создайте полноценную композицию, применяя методы рисования и лепки

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практических заданий;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания зачетной работы;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, за правильное выполнение практического задания или двух теоретических заданий зачетной работы;
Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, за выполнение одного теоретического задания и менее заданий зачетной работы

Вариант 1

1. Раскройте понятие «орнамент», его виды.
2. Перечислите виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов
3. Используя макет кондитерского изделия, создайте полноценную композицию, применяя методы рисования и лепки

2.3 Перечень практических работ

Таблица 6. Практические работы по УД Рисование и лепка

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1.	Практическая работа №1. Рисование композиционно-замкнутого орнамента	2
2.	Практическая работа №2. Рисование ленточного и сетчатого орнамента	2
3.	Практическая работа №3. Рисование с натуры: геометрических фигур и предметов; фруктов и овощей .	2
4.	Практическая работа №4. Рисование с натуры пирожных и тортов различной формы.	2
5.	Практическая работа №5. Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции	2
6.	Практическая работа №6. Выполнение рисунка тортов различных форм, используя выразительные средства композиции	2
7.	Практическая работа №7.Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента. Лепка цветов	2
8.	Практическая работа №8. Рисование эскизов. Лепка объёмных фигур	2
9.	Практическая работа №9. Изготовление макета кондитерского изделия	4